

FICHA TÉCNICA

FREIDORA EN CONTINUO

FGC70

Esta freidora en continuo (también denominada tren de fritos) está diseñada para obtener una gran producción de alimentos de forma completamente automática, ideal para la elaboración de pre-fritos, patatas fritas, croquetas nuggets, flamenquines; productos de pastelería como churros, donuts, buñuelos, etc. frutos secos e incluso pasta.



FGC70

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Sistema de combustión a gas:** Alimentación a gas natural [GN], gas licuado [GLP], o gasoil con una potencia de quemadores de 38kw, que asegura una rápida recuperación y una cocción uniforme.
- Regulación de cocción:** Incorpora un variador de velocidad que permite ajustar el tiempo de cocción, adaptándose a una amplia variedad de productos y garantizando siempre la cocción ideal.
- Fritura homogénea:** Permite una fritura o cocción uniforme con menos absorción del aceite, gracias a un sistema de reutilización y filtrado continuo que prolonga la vida útil y la calidad del aceite.
- Materiales** Estructura fabricada en acero inox. AISI 304 para ofrecer durabilidad y facilidad de limpieza, y, cuba revestible con un aislamiento especial que optimiza el rendimiento térmico.
- Sistema de filtrado:** Cuenta con una bomba recirculatoria que dirige el aceite usado hacia el depósito de filtrado, garantizando la máxima calidad del aceite durante el proceso de fritura.
- Opcionales:** - Campana de extracción integrada en la freidora. -Doble cinta para sumergir completamente el producto, volcador automático, cinta teflonada, y sistema de elevación automática de la cadena para incrementar la capacidad operativa.

MODELO: FGC70

DIMENSIONES: ANCHO 953 mm. / ALTO 1255 mm. / LARGO 1350 mm.

POTENCIA DOBLE QUEMADOR GN/GLP/OIL 38KW CAUDAL 4KG/H PRESIÓN 0,37 mb.

POTENCIA MOTOR CADENA: 1,1 KW.

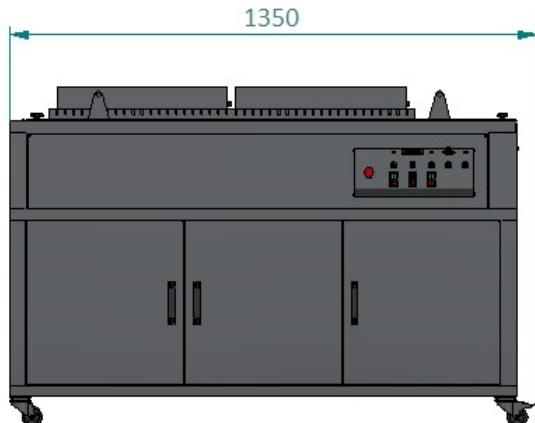
POTENCIA MOTOR BOMBA: 1 KW.

POTENCIA TOTAL: 38 KW

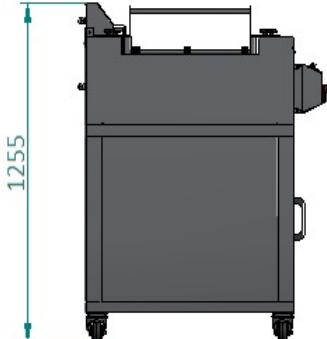
PRODUCCIÓN: 75 kg/h a 180 Kg/h.*

ANCHO CINTA: 440 mm.

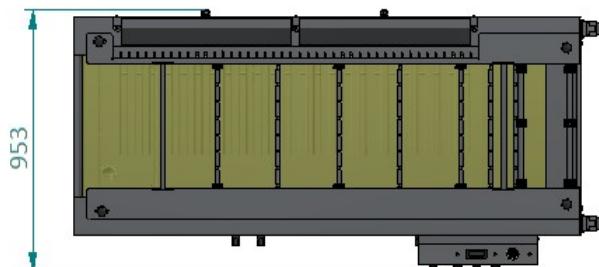
DIMENSIONES



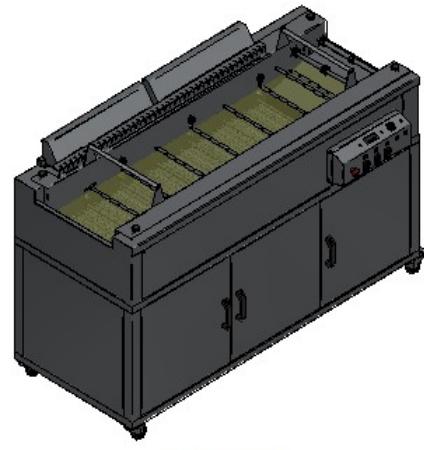
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

PESO APROX.337 Kg.

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

www.inhospan.com

V1.0 - 2021/02/03

***Los ratios de producción puede depender considerablemente de la temperatura, el tamaño de las piezas o el tipo de alimento para freír.**